الطّبخ السّهل من أ إلى ي

15 وصفة

حلويات جافة

دلهوم فاطمة الزهراء



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

99 دج فقط



الفهرس

SOMMAIRE



Copyright © EDITION LA PLUME
31, Rue Ouzaine Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/Fax : 00 213 21 21 11 03 - 00 213 28 20 33 99 / Mob. : 00 213 556 380 100
Site: www.editionlaplume.com

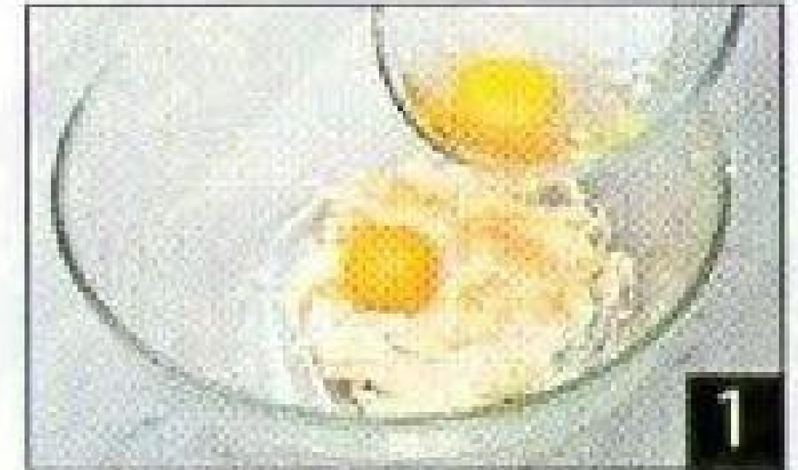

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Les petits fours

بوتي فور

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre de sucre glace
- ½ verre de sucre cristallisé
- 1 paquet de levure chimique
- 2 verres de maïzena
- Farine

- 250 غ مارغرين
- 2 بيض
- 1 صفار بيض
- ½ كأس سكر ناعم
- ½ كأس سكر
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 كأس مايزينة
- فرينة



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر و السكر الناعم حتى يصبح الخليط أبيضا. أضيفي البيض و صفار البيض و واصلي الخلط.

Dans un saladier, travailler la margarine, le sucre et le sucre glace jusqu'à blanchissement. Ajouter les œufs et le jaune l'œuf et la vanille puis continuer à mélanger.



أضيفي المايزينة و الفرينة و الخميرة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



ضعي العجينة المحضرة داخل كيس حلواني مسنن.

Mettre la pâte préparée dans une poche à douilles dentée.



في صينية فرن، شكلي وورودا ثم زينيها بالعقاش القضي. ضعي البسكويت في فرن درجة حرارته 160°.

Dans une plaque, former des rosaces et les décorer avec des perles argentées. Mettre les biscuits à cuire dans un four préchauffé à 160°.



عندما يبرد البسكويت، أطليه بالمربى و ألصقي البوتي فور مع بعض.

Une fois les biscuits refroidis, les badigeonner de confiture et coller les petits fours.



إطلي أطراف البوتي فور بالمربى ثم رمديه في اللوز أو الكاوكاو المحمص و المرحي.

Badigeonner les contours des petits fours de confiture puis les enrober d'amandes ou cacahuètes grillées et concassées.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Les cœurs au chocolat

قلوب الشكولاطة

- 250 g de margarine
- 1 verre à thé de miel
- 3 c. à soupe de halwa turque
- 3 c. à soupe d'amandes grillées et moulues
- ½ cuillère à café de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 400 à 450 g de farine

Décoration :

- Chocolat glacé
- Amandes grillées et concassées
- Confiture

- 250 غ مارغرين
- 1 فنجان عسل
- 3 ملاعق كبيرة حلوة ترك
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص و مرحي
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 400 إلى 450 غ فرينة

التزيين :

- شكولاطة الطلاء
- لوز محمر و مرحي
- مربى



داخل وعاء، ضعي المارغرين و اللوز المرحي و حلوى الترك و العسل. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, mettre la margarine, les amandes grillées, halwa turque et le miel. Bien mélanger.



أضيفي الفانيليا و الخميرة و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية. أتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة.

Ajouter la vanille, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer la pâte 1 heure.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة ثم قطعيها على شكل قلوب باستعمال القالب. أدخلي البسكويت فرن درجة حرارته 160°.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de cœur à l'aide d'un emporte pièces. Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson.



عندما يبرد البسكويت، إطلي النصف من السطح بشكولاطة الطلي الذائبة و اتركيه يجف.

Une fois les biscuits refroidis, étaler le chocolat glacé sur la moitié de la surface du biscuits et laisser sécher.



أطلي البسكويت بالمربى و ألصقيه.

Étaler la confiture sur les biscuits et les coller ensemble.



باستعمال الفرشاة، إطلي الجهة الثانية من سطح البسكويت بالمربى ثم ذري اللوز المرحي من فوق.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner l'autre moitié de la surface de confiture puis parsemer dessus les amandes concassées.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Les papillons

الفراشات

- 250 g de margarine
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- ½ verre de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine

Décoration :

- Chocolat fondu
- Glaçage blanc
- Confiture

- 250 غ مارغرين
- 3 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كأس مايزينة
- 1 كأس خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- شكولاطة ذائبة
- طلاء أبيض
- مربى



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر حتى يصبح لون الخليط أبيضا.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre glace jusqu'à blanchissement.



أضيفي البيض و صفار البيض و واصلي الخلط.

Ajouter les jaunes d'œufs et l'œuf entier tout en continuant à mélanger.



أضيفي المايزينة و الفانيليا و الخميرة و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la vanille, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة ثم تطعيها على شكل فراشات باستعمال القالب. أدخلي البسكويت فرن درجة حرارته 160°.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de papillons à l'aide d'un emporte pièces. Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson.



عندما يبرد البسكويت، إطلي السطح بالشكولاطة الذائبة و اتركيه يجف.

Une fois les biscuits refroidis, étaler la surface de chocolat fondu et laisser sécher.



إطلي البسكويت بالمربى و ألصقيه مع البسكويت غير مطلي. ضعي الطلاء الأبيض داخل كيس الحلواني و زيني الفراشات المطلية بالشكولاطة.

Etaler la confiture sur les biscuits et les coller ensemble. Mettre le glaçage blanc dans une poche à douilles et décorer les papillons.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Fleur de jasmin

زهرة الياسمين

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 60 g de maïzena
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- ½ paquet de levure chimique
- Farine

Décoration :

- Confiture
- Sucre glace
- Chocolat glacé

- 125 غ مارغرين
- 75 غ سكر ناعم
- 60 غ مايزينة
- 1 بيض
- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- مربى
- سكر ناعم
- شكولاطة الطلاء



داخل وعاء ، أخلطي المرغرين مع السكر.

Dans un saladier, travailler le beurre et le sucre glace.



أضيفي حبة البيض و صفار البيض و المايزينة و امزجيهم مع المكونات الأخرى.

Ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et la maïzena, Incorporer.



أضيفي الفانيليا و الخميرة و الفرينة و اخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la levure, la vanille et la farine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة و تطعيها على شكل زهرة باستعمال القالب ثم شكلي ثقوبا على نصف كمية الأزهار.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte puis la découper en forme de fleur à l'aide d'un emporte pièce puis faire des trous dans la moitié des fleurs.



ضعي أزهار الياسمين في فرن درجة حرارته 160° لتستوي. عندما يبرد البسكويت إطلي البسكويت بدون ثقوب بالمربى و ألصقيه مع الأزهار المثقوبة.

Mettre les fleurs de jasmin dans un four à 160° jusqu'à cuisson. Une fois refroidis, étaler les biscuits complets de confiture et les coller avec les fleurs trouées.



ضعي ملعقة صغيرة من المربى وسط الزهرة و زيني البسكويت بالشكولاطة الذائبة ثم ذري السكر الناعم من فوق.

Mettre une cuillère à café de confiture au centre de la fleur et décorer les biscuits avec du chocolat fondu puis les saupoudrer de sucre glace.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Feuilles à l'huile de menthe

أوراق بزيت النعناع

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre de maïzena
- Colorant alimentaire vert
- Farine

Farce :

- Crème au beurre
- Huile de menthe

Décoration :

- Pâte d'amandes
- Pistaches

- 125 غ مارغرين
- 75 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 صفار بيض
- ½ كأس مايزينة
- ملون غذائي أخضر
- فرينة

الحشو :

- كريمة الزبدة
- زيت النعناع

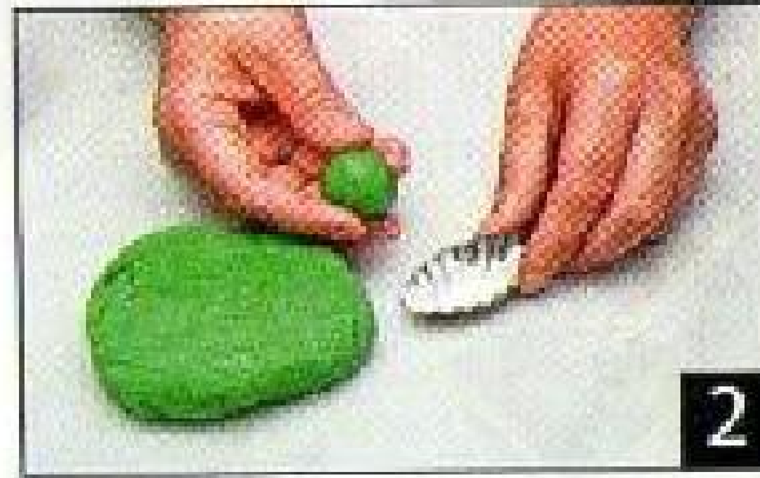
التزيين :

- عجينة اللوز
- الفستق



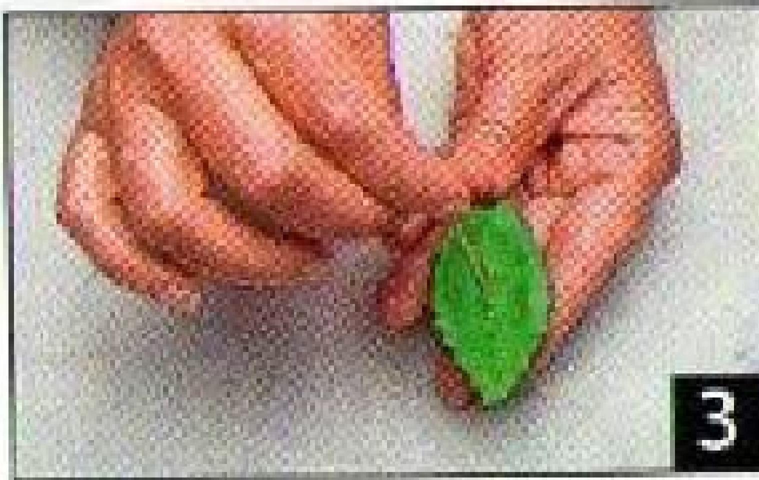
داخل إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم، أضيفي البيض و الملون الغذائي و المايزينة و الفرينة. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs le colorant alimentaire la maïzena et la farine. Bien mélanger.



أتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة و رشي الفرينة على القوالب. شكلي كريات صغيرة من العجينة الخضراء.

Laisser reposer la pâte 1 heure et fariner les moules. Façonner des boules de pâte verte.



أبسطي العجينة الخضراء داخل القوالب على شكل ورقة و اثقبيها بالسواك ثم ادخلي البسكويت الفرن ليستوي.

Abaisser les boules vertes dans les moules farinés en forme de feuilles, les piquer avec un cure dent et enfourner les biscuits.



حضري الحشو : بإضافة زيت النعناع إلى كريمة الزبدة. إملئي البسكويت البارد بالحشو المحضر و ألصقي البسكويت.

Préparer la farce : en ajoutant l'huile de menthe à la crème au beurre. Remplir les biscuits refroidis avec la farce préparée et coller les biscuits.



أطلي حواف البسكويت بالمربى ثم رمديه في الفستق المرحي.

Badigeonner le contour des biscuits de confiture puis les enrober de pistaches moulues.



أبسطي عجينة اللوز ثم قطعيها على شكل أوراق صغيرة. أطلي سطح البسكويت بالمربى و ألصقي فوقه الأوراق صغيرة.

Abaisser la pâte d'amandes et la découper en forme de petites feuilles. Badigeonner la surface des biscuits de confiture et coller les petites feuilles.

ملاحظة : لصنع كريمة الزبدة، ضعي 100 غ زبدة مع 50 غ سكر و اخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Note : Pour la crème au beurre, travaillez 100 g de beurre avec 50 g de sure glace. Les mélanger avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

L'amande

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 150 g de sucre glace
- 50 g de cacao
- ½ paquet de levure chimique
- 1 verre de maïzena
- Farine

Farce :

- Confiture
- Noix de coco moulue

Décoration :

- Amandes non émondées
- Chocolat fondu
- Glaçage blanc

اللوز

- 250 غ فرينة
- 2 بيض
- 150 غ سكر ناعم
- 50 غ كاكاو
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 كاس مايزينة
- فرينة

الحشو :

- مربى
- جوز الهند المرحي

التزيين :

- لوز غير مقشر
- شكولاطة ذائبة
- طلاء أبيض



داخل إناء، ضعي المارغرين و السكر الناعم و الفانيليا و البيض و الكاكاو. أخلطي جيدا ثم أضيفي الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Dans un saladier, mettre la margarine, le sucre glace, la vanille, les œufs, le cacao. Bien mélange et ajouter la farine à la fin jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



شكلي كريات صغيرة ثم ضعيها في قوالب صغيرة، مرشوشة بالفرينة، على شكل حبة اللوز.

Façonner de petites boules puis les placer dans un moule fariné en forme d'une amande.



حضري الحشو: داخل إناء، ضعي جوز الهند و المربى ثم أخلطي جيدا.

Préparer la farce, dans un bol mettre la noix de coco et la confiture. Bien mélanger.



أحشي البسكويت بالخليط جوز الهند المحضر. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة المتبقية و غطي بها البسكويت المحشو. أدخليها الفرن.

Farcir les biscuits avec le mélange de noix de coco préparé. Sur une planche farinée, abaisser le reste de la pâte et couvrir les biscuits farcis. Mettre au four.



عندما يبرد البسكويت، إطليه بالشكولاطة الذائبة و ضعي حبة لوز في الوسط.

Une fois les biscuits refroidis les enrober de chocolat fondu et mettre les amandes non émondées au milieu.



ضعي الطلاء الأبيض داخل كيس الحلواني و زيني بسكويت اللوز.

Mettre le glaçage blanc dans une poche à douilles et décorer les amandes.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Les feuilles tricolores

الأوراق الملونة

- 125 g de margarine
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 150 g de sucre glace
- Farine

Décoration :

- Gelée rouge et verte
- Sucre glace

- 125 غ مارغرين
- 1 بيض
- 2 صفار بيض
- 3 ملاعق كبيرة مايزينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 150 غ سكر ناعم
- فرينة

التزيين :

- جوليه خضراء و حمراء
- سكر ناعم



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر و اخلطي جيدا حتى يصبح لون الخليط أبيضا. أضيفي حبة البيض و صفار البيض و الفانيلا و واصلي الخلط.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre glace jusqu'à blanchissement. Ajouter les jaunes d'œuf, l'œuf entier et la vanille puis continuer à mélanger.



أضيفي المايزينة و الفرينة و الخميرة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها على شكل أوراق باستعمال القالب. شكلي فتحتين على نصف الأوراق.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de feuilles à l'aide d'un emporte pièces. Faire deux ouvertures dans la moitié des feuilles.



أدخلي البسكويت الفرن درجة حرارته 160° ليستوي. عندما يبرد البسكويت إطليه بالمعجون و ألصقي البسكويت.

Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson. Une fois les biscuits refroidis, les badigeonner de confiture et coller les biscuits.



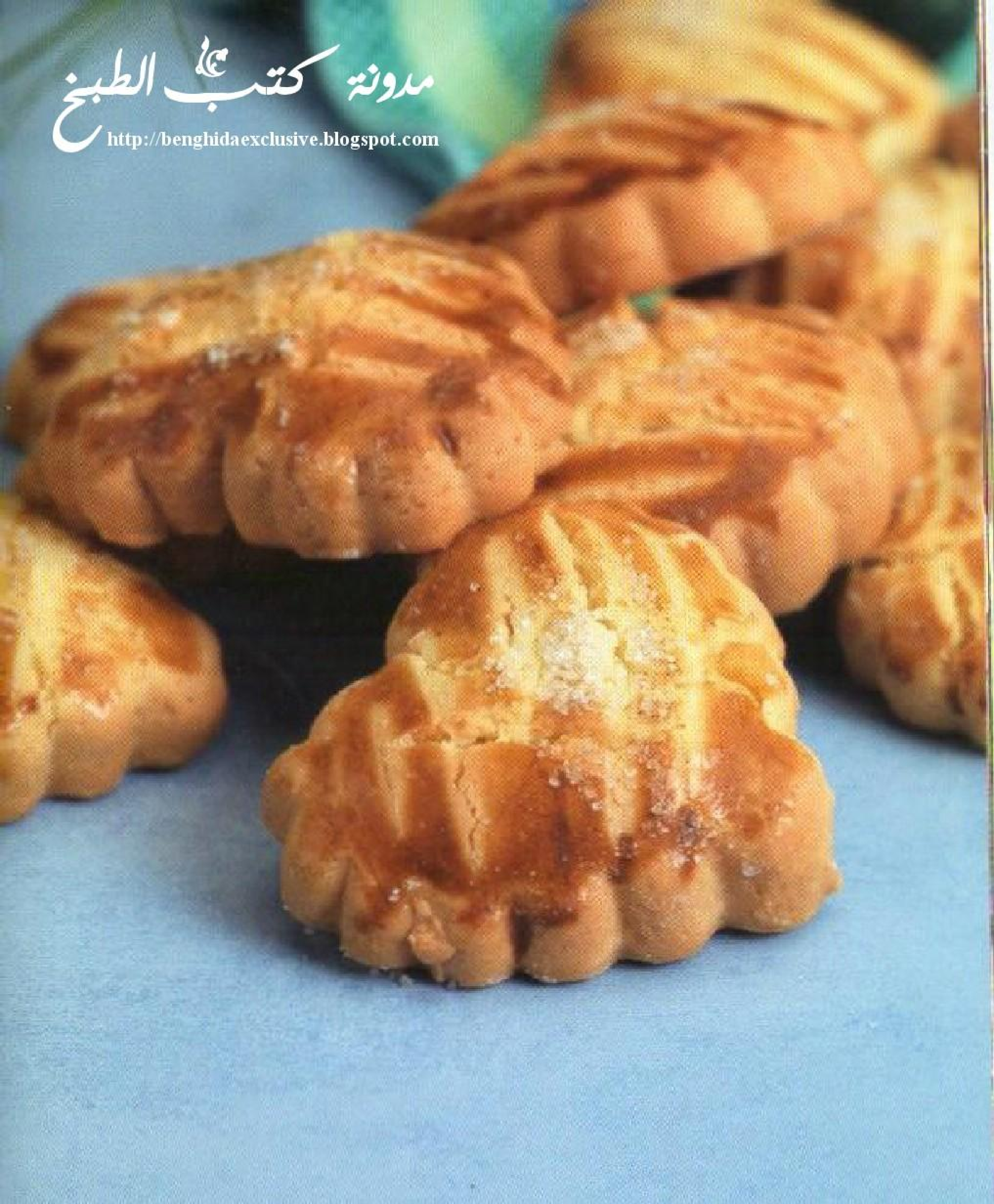
ضعي ملعقتين من الجوليه الحمراء و الخضراء، في الفتحتين الموجودتين على سطح البسكويت.

Mettre une cuillère à café de gelée verte et rouge dans les ouvertures de la surface du biscuit.



ضعي قطعة من الورق المقطع إلى خطوط فوق البسكويت و ذري عليه السكر الناعم.

Déposer un papier découpé en rayures sur les biscuits et saupoudrer les biscuits de sucre glace.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Halwat tabaa

حلوة الطابع

- 1 verre d'œuf
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre de maïzena
- Vanille

- 1 paquet de levure chimique
- Farine

Décoration :

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de cacao

- 1 كأس بيض
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زيت
- 1 كأس مايزينة
- فانيليا

- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- 1 بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو



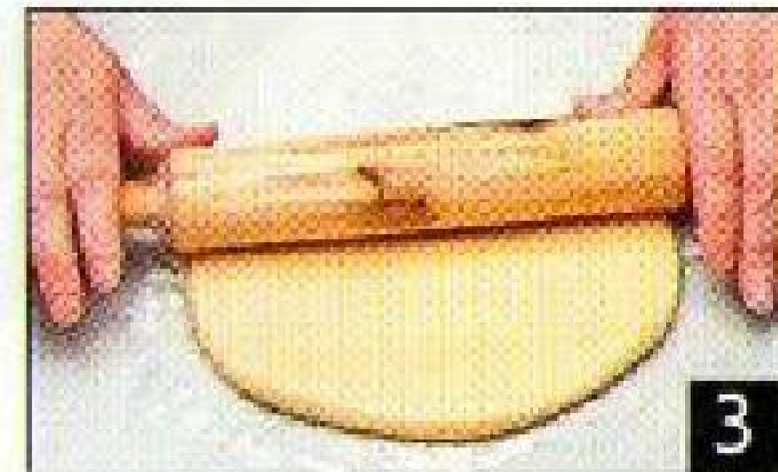
داخل وعاء، ضعي البيض و الزيت و السكر ثم اخفقيهم.

Dans un saladier, mettre les œufs, l'huile et le sucre, les fouetter.



أضيفي الفانيليا و الخميرة و المايزينة. أخلطي جيدا.

Ajouter la vanille, la levure et la maïzena. Bien mélanger.



أضيفي الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة. أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

A la fin ajouter la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte. Sur une planche farinée abaisser la pâte.



قطعي العجينة إلى قلوب باستعمال القالب.

Découper la pâte en cœurs à l'aide d'un emporte pièces.



باستعمال الفرشاة، إطلي سطح القلوب بخليط البيض و الكاكاو.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des cœurs avec l'œuf coloré avec du cacao.



باستعمال الشوكة، شكلي خطوطا على سطح القلوب. ضعي القلوب في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

A l'aide d'une fourchette dessiner des traits sur la surface des cœurs. Placer les cœurs dans une plaque farinée et les enfourner à 170°.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Tcharek tunisien

تشاراك تونسي

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de smen et beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Eau de rose
- 1 pincée de levure chimique

Farce :

- 3 mesures d'amandes ou cacahuètes grillées
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- 1 œuf
- Eau de rose

Décoration :

- Amandes ou cacahuètes grillées
- Sucre glace

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة سمن و زبدة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ماء الزهر
- قرصة خميرة كيميائية

الحشو :

- 3 كيلات لوز أو كاوكاو محمر
- 1 كيلة سكر
- فانيليا
- 1 بيض
- ماء الزهر

التزيين :

- لوز أو كاوكاو محمر
- سكر ناعم



1

داخل إناء، ضعي الفرينة و السمن و حليب البودرة و السكر الناعم و الفانيليا. أضيفي ماء الزهر لجمع العجينة.

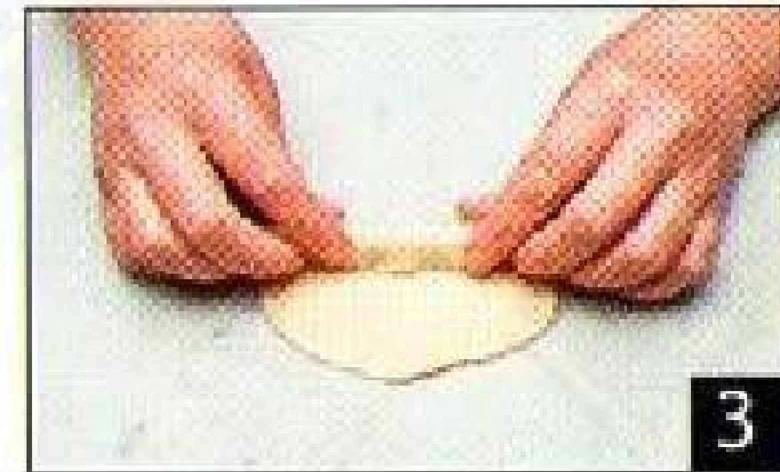
Dans un saladier, mettre la farine, le smen, le lait en poudre le sucre glace et la vanille. Ajouter l'eau de rose pour ramasser la pâte.



2

حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي اللوز المحمر و المرحي و السكر ثم أضيفي البيض لجمع عجينة الحشو.

Préparer la farce : dans un bol mettre les amandes grillées et moulues et le sucre puis ajouter l'œuf pour faire une pâte de la farce.



3

خذي كرية صغيرة من الحشو و ابسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة حتى تحصلي على قرص. ضعي كمية من الحشو وسط القرص و لفيه.

Prendre une boule de la pâte et l'abaisser sur une planche farinée afin d'obtenir un disc. Mettre un peu de farce au sommet du disc et enrouler.



4

باستعمال الفرشاة، إطلي الحربوش الصغير بالحليب ثم ومديه في اللوز المرحي خشن الممزوج مع السكر الناعم.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le bâtonnet avec du lait, puis les enrober dans les amandes concassées mélangées avec du sucre glace.



5

شكلي الحرابش و اعطها شكل التشاراك. إطهي التشاراك في فرن درجة حرارته 160°.

Façonner les bâtonnets en croissants et leur donner la forme d'un tcharek. Cuire au four à 160°.



6

عندما يبرد البسكويت، ذري السكر الناعم من فوق.

Une fois les biscuits refroidis, les saupoudrer de sucre glace.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Palais de pépites de chocolats noirs et blancs

بالي بحبيبات الشكولاطة السوداء و البيضاء

- 125 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 œuf entier
- ½ paquet de levure chimique
- Farine
- Pépites de chocolats noirs et blancs
- 1 c. à soupe de cacao

- 125 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر
- 1 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- حبيبات الشكولاطة البيضاء و السوداء
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو



داخل إناء، ضعي الزبدة و السكر و الفانيليا. أخلطي جميع المكونات جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي البيض مع مواصلة الخلط.

Dans un saladier, mettre le beurre, le sucre et la vanille. Bien mélanger le tout avec un batteur électrique et ajouter l'œuf en continuant à battre.



أضيفي الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية. أقسمي العجينة إلى نصفين و أضيفي حبيبات الشكولاطة السوداء إلى العجينة البيضاء، مع مواصلة الخلط.

Ajouter la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. La diviser en deux, ajouter les pépites noires à la pâte blanche en continuant à battre.



لوني العجينة الثانية بالكاكاو. أضيفي حبيبات الشكولاطة البيضاء إلى العجينة السوداء، مع مواصلة الخلط.

Colorer la deuxième avec du cacao. Ajouter les pépites blanches à la pâte noire en continuant à battre.



شكلي حربوشين من العجينة البيضاء و السوداء. أظفري الحربوش الأبيض مع الأسود. لفي الحربوشين ليلتصقا جيدا.

Former deux boudins avec les pâtes blanche et noire. Tresser les deux boudins noir et blanc. Enrouler pour bien coller les boudins.



قطعي الحربوش أبيض و أسود إلى أقراص بوزن 30 غ ثم ابسطيها قليلا بيدك.

Couper le boudin noir et blanc en cercles de 30 g puis les abaisser légèrement avec la main.



زيني البسكويت بحبيبات الشكولاطة السوداء و البيضاء. ضعي الحبيبات البيضاء على الجهة السوداء، و الحبيبات السوداء على الجهة البيضاء. ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

Décorer les biscuits avec les pépites de chocolat noires et blanches en mettant les pépites blanches sur la partie noire et les noires sur la blanche. Enfourner à 170°.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Sablés aux raisins secs

سابليه بالزبيب

- 250 g de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille
- 100 g de raisins secs
- 1 verre de maïzena
- Farine

- 250 غ مارغرين
- 1 كاس
- 2 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 100 غ زبيب
- 1 كأس مايزينة
- فرينة



داخل إناء، أخلطي المارغرين مع السكر ثم أضيفي البيض و الفانيليا و الخميرة.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs la vanille et la levure.



أضيفي الزبيب المنقع لمدة ساعة في ماء الزهر و المايزينة و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter les raisins secs, trempés pendant 1 heure dans l'eau de rose, la maïzena et la farine à la fin jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

3

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper avec un emporte pièces.



إطلي سطح البسكويت ببياض البيض المخفوق قليلا.

Badigeonner la surface des biscuits de blanc d'œuf fouetté légèrement.



رمدي سطح البسكويت في الكاوكاو المورق. أدخلي بسكويت فرن درجة حرارته 160° حتى يستوي.

Enrober la surface des biscuits de cacahuètes effilées. Enfourner les sablés à 160° Jusqu'à cuisson.



عندما يبرد البسكويت، إطليه بالمعجون و ألصقيه.

Une fois les sablés refroidis, les badigeonner de confiture et coller les biscuits.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Losanges à la crème au beurre

معينات بكريمة الزبدة

- 250 g de margarine
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre moins un doigt de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- Vanille
- 150 g de maïzena
- Farine

Farce :

- Crème au beurre (voir page 11)
- 1 c.à c.de cacao

Décoration :

- Amandes ou cacahuètes grillées et concassées
- Sucre glace

- 250 غ مارغرين
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس ناقص أصبع سكر ناعم
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 150 غ مايزينة
- فرينة

الحشو :

- كريمة الزبدة (أنظري ص. 11)
- ملعقة صغيرة كاكاو

التزيين :

- لوز أو كاوكاو محمر و مرحي
- سكر ناعم



داخل إناء، أخلطي المارغرين مع السكر ثم أضيفي البيض و الفانيليا و اخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs et la vanille. Bien mélanger.



أضيفي المايزينة و الخميرة و الفرينة و اخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la maïzena, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها إلى معينات بالقالب. قطعي نفس العدد من المعينات المثقوبة.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en losanges avec un emporte pièces. Découper le même nombre de losanges troués.



أطلي سطح المعينات المثقوبة بياض البيض المخفوق قليلا ثم رمديها في اللوز أو الكاوكاو المرحي. أدخلي المعينات الفرن.

Badigeonner la surface des biscuits de blanc d'œuf fouetté légèrement puis enrober la surface des biscuits d'amandes ou de cacahuètes concassées. Enfourner.



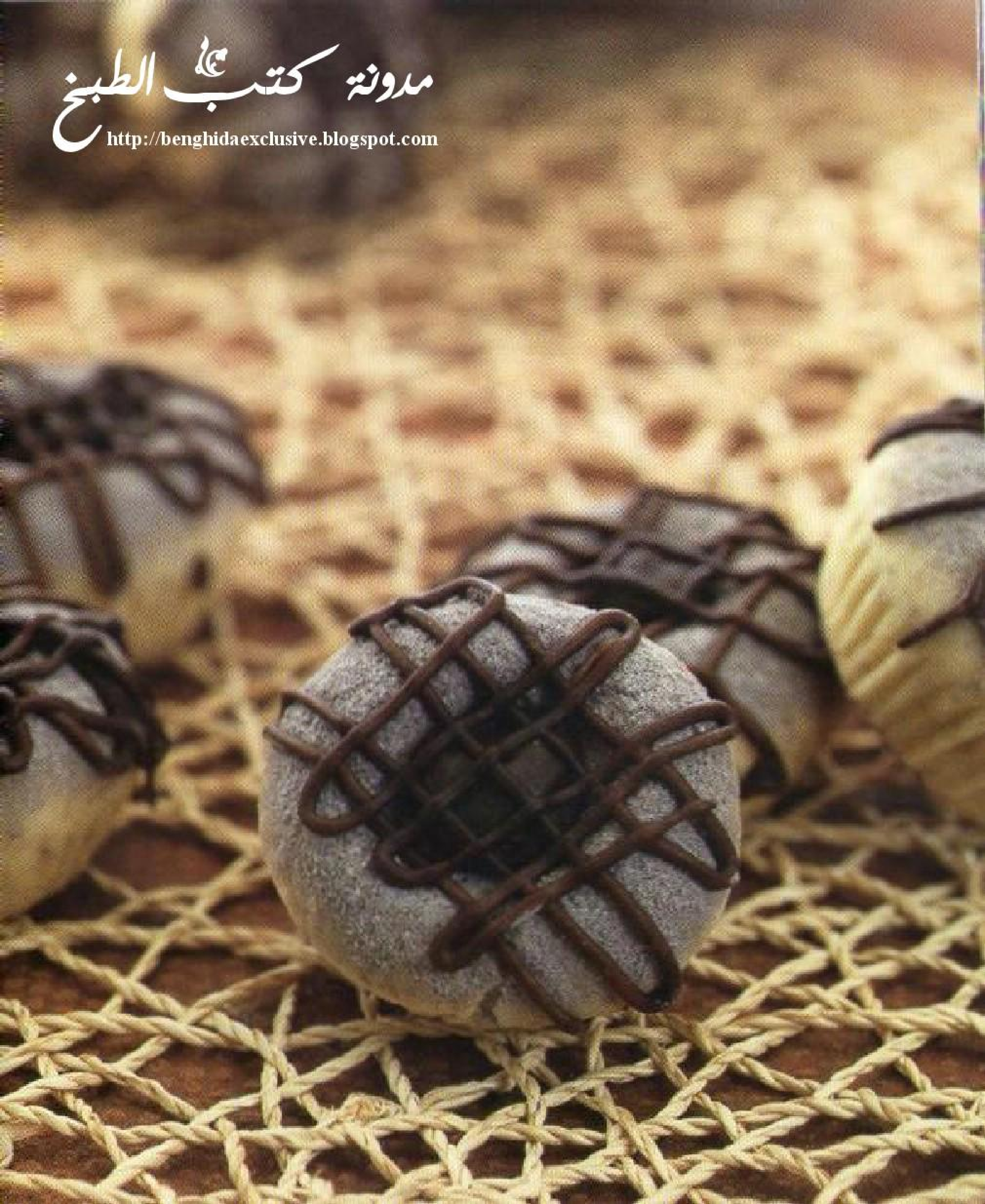
عندما تبرد المعينات، إطليها بكريمة الزبدة بالكاكاو و ألصقيها مع المعينات المثقوبة.

Une fois les losanges refroidis, les badigeonner de crème au beurre au cacao et les coller avec les losanges troués.



ذري السكر الناعم فوق المعينات. إملئي كيس الحلواني بكريمة الزبدة و شكلي أزهارا صغيرة وسط البسكويت.

Saupoudrer les losanges de sucre glace. Remplir une poche à douilles avec la crème au beurre et façonner de mini rosaces au centre de chaque biscuit.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Sablés aux amandes

سابليه باللوز

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- ½ verre de maïzena
- 2 c. à soupe d'amandes concassées
- Farine

Décoration :

- Chocolat fondu
- Noisettes liquide

- 250 غ مارغرين
- 2 بيض
- 100 غ سكر ناعم
- ½ كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس مايزينة
- 2 ملاعق كبيرة لوز مرحي
- فرينة

التزيين :

- شكولاطة ذائبة
- بندق سائل



داخل إناء، أخلطي المارغرين مع السكر ثم أضيفي البيض و اللوز. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre puis ajouter avec les œufs et les amandes. Bien mélanger.



أضيفي المايزينة و الفانيليا و الخميرة و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la levure, la vanille et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



شكلي كرية بوزن 30 غ و رمديها في الفرينة ثم شكلي ثقبا في الوسط بالأصبع.

Façonner des boules de 30 g puis les enrober dans la farine puis faire un puits au milieu avec le doigt.



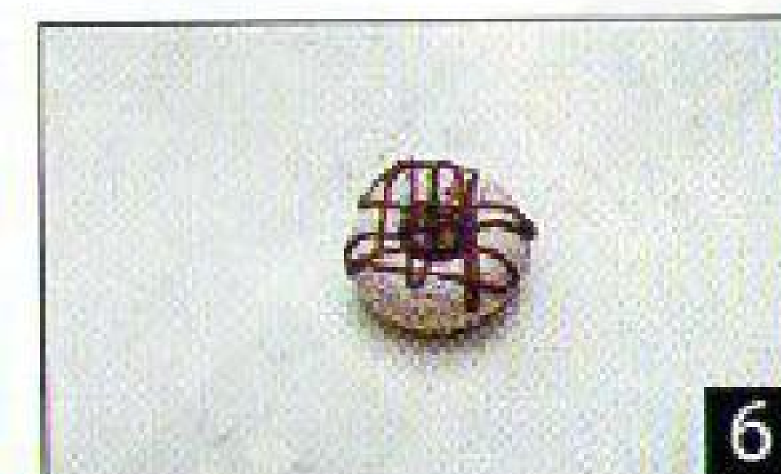
ضعي البسكويت داخل الحاويات الورقية و اطهيها في الفرن.

Mettre les biscuits dans des caissettes et les cuire au four.



عندما يبرد البسكويت، أحشي الثقب بخليط الشكولاطة و البندق السائل.

Une fois les biscuits refroidis, les fourrer avec le mélange de chocolat fondu et noisettes liquide.



أخلطي الكاكاو مع السكر الناعم و ذري هذا الخليط فوق البسكويت. في الأخير شكلي خطوطا فوق البسكويت من الشكولاطة الذائبة.

Mélanger le cacao avec du sucre glace et saupoudrer les biscuits de ce mélange. A la fin dessiner des zigzags sur le biscuit avec du chocolat fondu.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com



Doigts fourrés

أصابع محشية

- 125 g de margarine
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille
- 2 c. à s. de maïzena
- Farine

Farce :

- 100 g de noix de coco
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Zeste de citron
- 1 œuf

Décoration :

- Chocolat fondu
- Cerises confites
- Pépites chocolat blanches
- Sucre glace

- 125 غ مارغرين
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 صفار بيض
- فرصة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- فرينة

الحشو :

- 100 غ جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- بشور الليمون
- 1 بيض

التزيين:

- شكولاطة ذائبة
- كرز مسكر
- حبيبات الشكولاطة البيضاء
- سكر ناعم



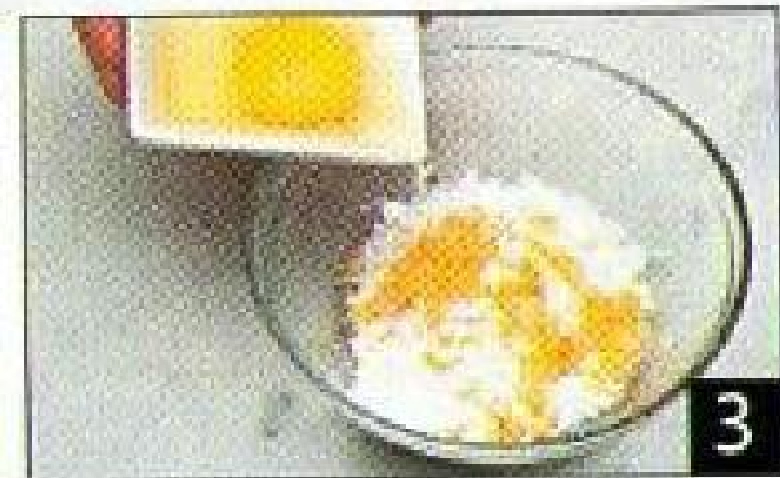
داخل إناء، أخلطي المرغرين مع السكر ثم أضيفي البيض و واصلي الخلط.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs et continuer à mélanger.



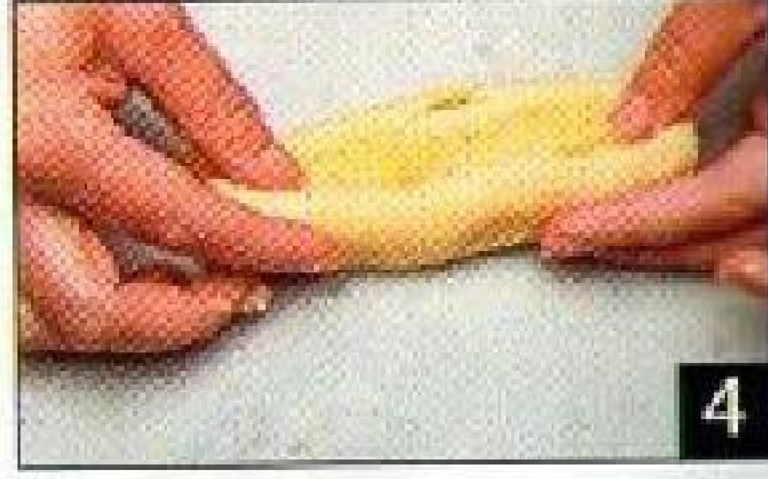
أضيفي المايزينة و الفانيليا و الخميرة و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية. أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

Ajouter la maïzena la levure, la vanille et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer la pâte 30 minutes.



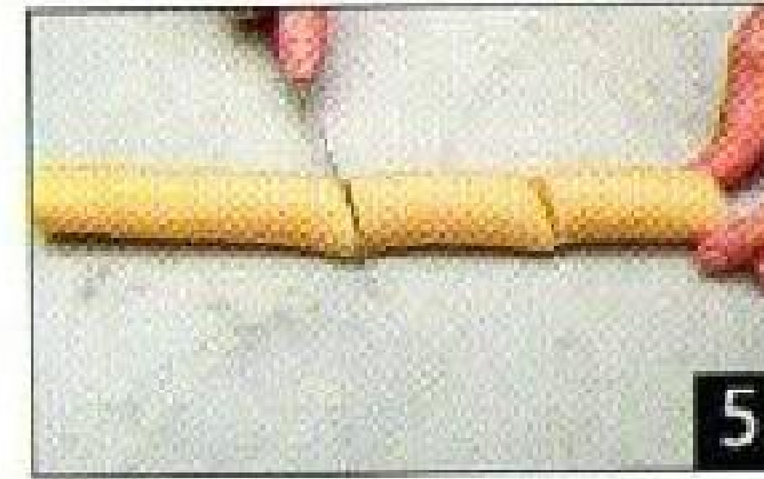
حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي جوز الهند و السكر و بشور الليمون و اجمعيها بحبة البيض.

Préparer la farce : dans un saladier mettre la noix de coco, le sucre glace et le zeste de citron puis ramasser avec l'œuf entier.



شكلي حريوش من العجينة و اجعلي له فتحة في الوسط . ضعي حريوش الحشو في الوسط داخل الفتحة ثم لفي الحريوش.

Faire un boudin avec la pâte et le creuser au milieu. Placer le boudin de farce au milieu et enrouler la pâte.



قطعي الحريوش إلى مستطيلات بطول 6 إلى 8 سم. اطهي الأصابع في فرن درجة حرارته 160°.

Couper les boudins en rectangles de 6 à 8 cm. Cuire les doigts dans un four préchauffé à 160°.



عندما يبرد البسكويت إطليه بالشكولاطة و زينيه بالكرز المسكر و حبيبات الشكولاطة البيضاء. ذري السكر الناعم من فوق.

Une fois les biscuits refroidis, les enrober de chocolat et décorer avec les cerises confites et des pépites de chocolat blanches. Saupoudrer de sucre glace.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

Ghribya à la levure

غريبية بالخميرة

- 250 g de margarine
- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- Vanille
- Farine

Décoration :

- Cannelle

- 250 غ مارغرين
- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فرينة

التزيين :

- قرفة



داخل إناء، أخلطي الزبدة مع الزيت ثم أضيفي السكر.

Dans un saladier, travailler le beurre et l'huile puis ajouter le sucre.



أضيفي الخميرة و الفانيليا و ضعي الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la levure et la vanille et à la fin la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

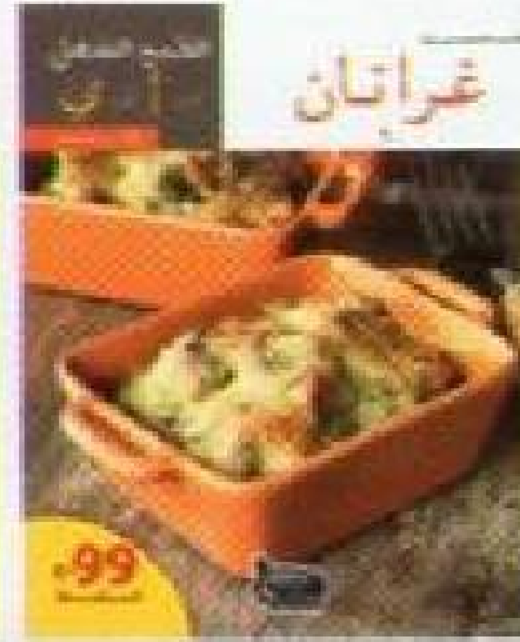


شكلي كريات بوزن 30 غ، رشي القليل من القرفة من فوق و ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

Façonner des boule de 30 g chacune, saupoudrer le sommet de cannelle et mettre dans un four préchauffé à 170°.

تجدون في مكتباتكم من نفس الإصدار





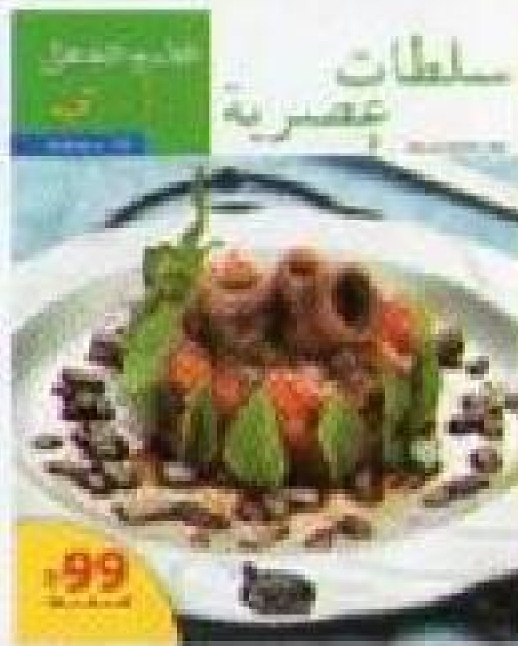




























Cuisine facile de A à Z

15 recettes

DELHOUM FATMA ZOHRA

Gâteaux Secs





مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

99 DA SEULEMENT

